

EXPEDIENT DE CONTRACTACIÓ DE SEMILLA NÚM: CO 11/2020
TIPUS DE CONTRACTE: Contracte de serveis
OBJECTE: Posada en funcionament del projecte pilot d'alimentació sostenible als menjadors escolars de Mallorca
ÒRGAN DE CONTRACTACIÓ: Consell d'Administració

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES.

1. Objecte del contracte

L'objecte del contracte és enfortir l'abastiment dels menjadors escolars públics de Mallorca amb aliments de producció local i ecològica, i suport als programes de la Conselleria de promoció de coneixement del món rural i pesquer a través de l'escola, mitjançant els dos lots següents:

- 1.- Lot 1; Coordinar i planificar cultius per augmentar el consum de productes locals i ecològics per part d'alumnes de primària.
- 2.- Lot 2; Elaborar i impartir materials didàctics i planificació de tallers-visites perquè la família educativa, es sensibilitzi i s'impliqui en el consum de productes locals i ecològics.

L'acció està integrada dins del projecte de foment de la compra pública social i sostenible en restauració col·lectiva, Fase I (ITS 123-2019) que compta entre els objectius següents:

- a) Articulació interinstitucional pública i privada pel desenvolupament de polítiques de compres públiques vinculades al sector de la restauració col·lectiva a través del marc normatiu autonòmic i de programes pilot de menjadors col·lectius.
- b) Sensibilització de la població balear, en especial la família educativa, dels avantatges de l'alimentació i la producció local d'aliments saludables, mitjançant promoció de coneixement del món rural i pesquer i la d'educació agroambiental.

Aquest darrer objectiu mitjançant el suport dels programes de la Conselleria per a la promoció de coneixement del món rural i pesquer

(Sector primari de les Illes Balears, De la mar a la taula, Conèixer els productors) dirigides al sector educatiu i la promoció dels productes de l'illa de Mallorca de qualitat.

2. Justificació

El projecte objecte del contracte inicia les primeres actuacions dins l'illa de Mallorca per a projectes pilot de menjadors en col·legis públics a càrrec del projecte de **Foment de la compra pública social i sostenible en restauració col·lectiva (fase I)**.

La compra pública per menjadors col·lectius té dos destinataris, els productors mitjançant l'actuació de la planificació de cultius, i la família educativa a través de la creació i la divulgació de material didàctic de sensibilització pel consum de productes locals i ecològics.

Dit projecte s'integra dins els objectius de les polítiques de sobirania alimentària i desenvolupament rural, especialment la millora constant i progressiva de l'autoabastiment alimentari de les Illes Balears sobre la base de processos participatius amb el sector productiu, la diversificació de l'activitat econòmica agro-ramadera, la viabilitat de l'activitat agrària, el foment de la producció ecològica, la revaloració dels productes locals i millora de la qualitat de vida en les zones rurals, la sensibilització de la població envers la importància de la producció alimentària de proximitat, a més a més d'incidir als objectius mediambientals de foment de l'economia circular i mitigació d'impactes ambientals, mesures de mitigació del canvi climàtic i els objectius de millora de la salut a través de l'alimentació.

L'actual situació de crisi ha accentuat la importància en la estratègia de polítiques de sobirania alimentària i col·loca l'activitat del sector primari con un element de creixement econòmic propi. Les conseqüències de la crisi sanitària capgiraran el creixement de tots els sectors en favor de l'alimentari.

Per altra banda dins els objectius de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació hi ha la defensa, suport i promoció d'un sistema alimentari just, sostenible i saludable per al conjunt dels actors de la cadena agroalimentària; la promoció del dret a l'alimentació saludable pel conjunt de la ciutadania de les Illes Balears; i el desenvolupament d'accions orientades a promoure una alimentació sana i equilibrada, així com una major consciència sobre els impactes generals del sistema alimentari.

El manteniment dels sistemes agraris és imprescindible a les Illes Balears per a la seguretat alimentària de la població resident i per la seva contribució a la conservació del territori, del paisatge, de la biodiversitat i de la prevenció de riscos (incendis, inundacions, etc.). Tot això repercuteix positivament sobre la majoria de la resta d'activitats econòmiques i sobre el benestar social.

El projecte d'alimentació sostenible als menjadors escolars de Mallorca contribueix a un dels grans reptes del pacte de governabilitat (Acord2) d'avançar cap a la transició ecològica i energètica per afrontar el canvi climàtic, a més, és justifica per l'actuació dins diversos àmbits en diferents punts de l'Acord:

- Dins l'àmbit dels serveis socials: promou el foment de l'alimentació saludable i de km0 a les residències i centres de dia (acord 34).
- Dins l'àmbit de la sostenibilitat i transició ecològica, treballa per reduir un 40% les emissions l'any 2030 i assolir una quota de renovables superior al 35% (acord 67), i impulsa de l'acord 66, el compromís amb els objectius de desenvolupament sostenible (ODS) de les Nacions Unides per a l'any 2030 (ODS12 -Consum i producció responsable-, ODS13 -acció climàtica-, ODS5 -igualtat de gènere- i ODS3 -salut i benestar-, així com ODS2 -seguretat alimentària-, ODS4 -educació inclusiva i de qualitat-, ODS8 -treball decent i creixement econòmic-, ODS11 -ciutats i comunitats sostenibles-, ODS14 -oceans sostenibles-, ODS16 -pau i justícia alimentària- i ODS17 -aliança per aconseguir objectius-).
- Dins els acords de model econòmic un dels objectius és potenciar l'economia que prioritza els valors socials i ecològics afegits per sobre de la consecució del benefici immediat, a través del cooperativisme, el tercer sector, el comerç just i responsable, nous models energètics, l'agricultura ecològica, l'economia local i de proximitat o l'economia circular i en concret el Foment el consum de producte alimentari de km0 dins el sector turístic (acord 137, turisme).
- Dins el acords de comerç, agricultura i pesca un dels objectius és fomentar una cultura de comerç de proximitat i de consum de productes de km0, afavorint la cooperació entre el sector comercial tradicional i els nostres sectors agrari i pesquer (acord 139); promou la compra en el sector públic de comerç de proximitat i de consum de productes de km0 (acord 140) i potencia l'agricultura ecològica, limitant l'ús excessiu de fertilitzants i pesticides. (acord 143).

- Finalment segueix els acords de drets i llibertats que estableixen mesures d'avaluació de polítiques públiques perquè inclouen la perspectiva de gènere, identitat i orientació sexual (acord 183).

3. Característiques tècniques i requisits

3.1. Lots

El projecte es divideix en els dos lots següents:

- 1.- Lot 1; Coordinar i planificar cultius per augmentar el consum de productes locals i ecològics per part d'alumnes de primària.
- 2.- Lot 2; Elaborar i impartir materials didàctics i planificar tallers-visites perquè la família educativa, es sensibilitzi i s'impliqui en el consum de productes locals i ecològics.

3.2. Descripció de les actuacions que s'han de dur a terme

Lot 1: Coordinar i planificar cultius

Desenvolupar una coordinació i planificació entre com un mínim 10 productors (pagesia ramaderia, confraries i indústries alimentàries) vinculats al sector agrari i pesquer de Mallorca (un mínim de 5 han de ser del sector agrari) per a la producció d'aliments per a un mínim de 4 escoles públiques que tenguin en total un número mínim de 2.000 alumnes interessades en desenvolupar el projecte pilot de Mallorca al Plat.

Els productors s'han de comprometre a participar en la planificació de cultius i / o proveir de producte local alimentari i propi als col·legis per introduir-los en els menús dels menjadors i / o de les llars (en cas de confinament).

Els licitadors han de cercar als productors i a les escoles.

Actuacions del Lot 1: Coordinar i planificar cultius

- Lot 1; a) Actuacions a les escoles
- Lot 1; b) Actuacions amb els productors
- Lot 1; c) Actuacions amb tercers

- Lot 1; a) Actuacions a les escoles

1.- Realitzar un estudi de les necessitats pels menjadors de cada escola. L'estudi ha d'incloure dades per elaborar els menús (comensals, quantitats de producte actual, gestió del menjador, enquesta de satisfacció a les famílies i als alumnes de primària), amb l'objectiu i l'obligació d'integrar als menús el mínim següent:

- Com a mínim el 40% del valor econòmic dels aliments del menú han d'ésser aliments de proximitat de Producte Local.
- Com a mínim el 10% del valor econòmic dels aliments del menú han d'ésser aliments certificats pel CBPAE (Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica)

Tot coordinat amb el responsables i usuaris dels menjadors de les escoles.

2.- Realitzar una proposta de substitució dels menús vigents per menús escolars adaptats a les necessitats dels menjadors dels centres amb aliments de proximitat i ecològics.

Els nous menús amb incorporació d'aliments de proximitat i ecològics no pot suposar en cap cas un increment del preu dels menús.

3.- Realitzar una proposta de menú domèstic pel dinar i sopar que faciliti a les famílies els coneixements per a l'elaboració de plats saludables amb aliments de proximitat a les llars familiars que a més serveixin d'alternativa en cas de confinament.

S'ha de generar material didàctic en català en format digital i que en faciliti la divulgació.

El material didàctic ha d'ésser supervisat i autoritzat per SEMILLA.

- 4.- Elaborar una Guia en català i format digital editable de compra d'aliments pels pares i mares (tríptic o fulletó) per facilitar la continuïtat dels menús escolars a les llars i com a guia del perquè i com consumir producte local.

La guia ha d'ésser supervisada i autoritzada per SEMILLA.

- 5.- El contractista ha de realitzar conjuntament amb cada productor un seguiment de la incorporació de productes de proximitat i ecològics als menús i l'acceptació entre els alumnes i els diferents actors dels menjadors.

S'ha de realitzar com a mínim una consulta documentada en cada una de les 4 escoles participants per conèixer l'opinió dels comensals i dels cuiners sobre els plats i els aliments.

- Lot 1; b) Actuacions amb els productors

- 1.- Constituir un equip de coordinació format per:

- Un representant dels 10 productors.
- Un representant de les APIMAS de les 4 escoles -ha d'ésser d'una escola diferent del representant dels punts c i d-.
- Un representant del equip directiu de les 4 escoles -ha d'ésser d'una escola diferent del representant dels punts b i d-.
- Un representant del personal responsable dels menjadors de les 4 escoles -ha d'ésser d'una escola diferent del representant dels punts b i c-.
- Un representant del contractista.
- Un representant designat per SEMILLA.

- 2.- Coordinar la planificació de la producció necessària per abastir els menús dels menjadors amb els aliments de proximitat proposats

- Com a mínim el 40% del valor econòmic dels aliments del menú han d'ésser aliments de proximitat.
- Com a mínim el 10% del valor econòmic dels aliments del menú han d'ésser aliments certificats pel CBPAE (Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica)

S'han de planificar els cultius segons les necessitats dels menjadors i amb una previsió amb 4 mesos d'antelació quan sigui possible. Per a la resta d'aliments s'ha de planificar la disponibilitat per a la compra de tot els curs.

S'han de coordinar els nutricionistes i els cuiners i/o cuineres de les escoles amb els productors i productores per garantir l'abastiment durant el curs per als menús de les 4 escoles.

El personal nutricionista ha d'establir un calendari de les necessitats setmanals de cada grup d'aliments.

L'equip de coordinació ha de planificar les compres segons els tipus d'aliments:

- a) El cultiu amb les explotacions hortofructícoles necessaris per garantir els proveïment per als menús de tot el curs.
- b) La producció de carn amb el ramaders per garantir el proveïment durant el curs.
- c) La pesca del peix suficient per mantenir als menús equilibrats durant els curs
- d) El subministrament dels aliments necessaris de les indústries agroalimentàries locals durant els curs.

Igualment s'ha de preveure coordinar la distribució i la logística per preparar les comandes.

- 3.- Crear o disposar d'una eina informàtica per gestionar i centralitzar les comandes.
- 4.- Verificar i documentar a cada una de les 10 explotacions agràries participants les qualitats dels productes cultivats o del bestiar criat subministrat a les escoles, i verificar que es compleixen les previsions de subministrament.

- Lot 1; c) Actuacions amb tercers

Elaborar material audiovisual per la família educativa.

S'ha d'elaborar el següent material:

- a) Un Llibre-guia de menús en format digital editable i idioma català, per cada un dels dies d'1 de febrer a 31 de maig de 2020, detallant els aliments, el procés d'elaboració i els calendari. Presentat en format digital i que faciliti la divulgació.
El llibre-guia de menús ha d'ésser supervisat i autoritzat per SEMILLA.
- b) Guia de compra d'aliments de producte local i ecològics en format digital editable i idioma català, per als pares i mares.
La guia ha d'incloure com a mínim:
 - i. Punts de venda del producte local a Mallorca.
 - ii. Punts de venda del producte ecològic.
 - iii. Instruccions i passes per organitzar una compra econòmica amb productes locals.La guia de compra ha d'ésser supervisada i autoritzada per SEMILLA.
- c) Presentació pública de la memòria de les actuacions i del material divulgatiu generat (menús, tallers, guia de compra) en format audiovisual i idioma català.
S'ha de divulgar com a mínim a 20 escoles.
La memòria ha d'ésser supervisada i autoritzada per SEMILLA.

Lot 2; Elaboració i impartició de materials didàctics i planificació de tallers-visites.

Creació de material didàctic de sensibilització de la família educativa per una alimentació sostenible als menjadors escolars

Actuacions del Lot 2; Elaboració i impartició de materials didàctics i planificació de tallers-visites

- Lot 2; a) Jornades-taller de formació per les famílies.
- Lot 2; b) Jornada de formació per a professionals dels menjadors.

- Lot 2; a) Jornades-taller de formació per les famílies:

S'han d'elaborar materials didàctics (per 4 tallers o per 4 jornades de 2h) per a la divulgació física i virtual.

El material didàctic ha d'ésser supervisat i autoritzat per SEMILLA.

El material ha d'arribar a 100 famílies de forma presencial (presentacions, activitats, tallers, receptes) i si no és possible de forma presencial s'ha de distribuir en format *en línea* a 1.000 famílies.

Els tallers han de disposar d'un control de les sol·licituds d'inscripció i un mètode d'avaluació dels coneixements adquirits (enquesta).

En qualsevol cas tots els tallers han de quedar disponibles en format digital com a presentació o vídeo i amb el material gràfic digital necessari per reproduir les visites o tallers.

Han d'incidir en la contribució de la producció de proximitat dins els objectius de la sobirania alimentària, així com la importància i avantatges dels aliments basats en la producció ecològica, de temporada en el cultiu de varietats locals i en la cria de races autòctones i aliments emparats per les marques i distintius de qualitat certificades.

Contingut de les unitats didàctiques dels Tallers:

i.a.- Conèixer la gent de la mar: Visita d'acompanyament a una barca durant l'activitat pesquera (mitjançant vídeo), taller de compra per reconeixement del peix i elaboració de recepta amb tast comentat.

ii.a.- Conèixer la pagesia de Mallorca. Visita a una finca, identificació de varietats locals, i elaboració d'una recepta amb hortalisses amb tast comentat.

iii.a.- Conèixer l'agroindústria de Mallorca.
Visitar a una explotació agrària productora de matèria prima local, identificació de la matèria prima local i visita a una agroindústria que transforma dita matèria prima.

iv.a.- Comprar producte local, a un mercat, triar aliments de proximitat per adaptar-los a menús sostenibles i integrar-los en menús equilibrats i mètodes per evitar el malbaratament.

- Lot 2; b) Jornada de formació per a professional dels menjadors

Elaboració de material didàctic per a 3 tallers de 2 h per l'elaboració de menús escolars sostenibles amb aliments locals i ecològics adreçada al personal responsable i treballadors de menjadors escolars (per a les escoles del projecte i al que se sumin un mínim de 10 escoles de fora del projecte pilot de coordinació amb menjadors per a 2.000 comensals)

S'ha de demostrar l'abast de la difusió amb almenys 30 inscripcions a les 3 jornades, de professionals i laborals (cuiners, nutricionistes, cuidadors de menjador, professors) al sector de menjadors escolars. Les jornades han de disposar d'un control de les sol·licituds d'inscripció i un mètode d'avaluació dels coneixements adquirits (enquesta).

El contingut de les jornades han de quedar disponibles en format digital com a presentació o vídeo, i amb el material gràfic digital necessari.

Aquest material audiovisual ha d'ésser supervisat i autoritzat per SEMILLA.

4. Proposta tècnica prèvia de les actuacions per a la realització de l'estudi

Sobre nº 1

Els licitadors en el sobre nº 1 han de presentar:

– Lot 1: Coordinar i planificar cultius

a) Relació del personal adscrit a l'execució del contracte (titulació i percentatge de dones en l'equip)

b) Relació dels productors que participaran al concurs.

S'ha de presentar una declaració de responsable de cada productor exposant el seu interès en participar i col·laborar de forma activa en el desenvolupament del concurs.

Els productors han d'estar ubicats a una distància màxima de 90 km de cada una de les escoles participants.

- c) Relació de les escoles públiques que participaran al concurs i certificat de cada escola del nombre d'alumnes de menjador prevists pel curs escolar 2020-2021.

S'ha d'aportar una declaració de responsable de cada escola exposant el seu interès en participar i col·laborar de forma activa en el desenvolupament del concurs.

- Lot 2: Elaborar i impartir materials didàctics i planificar tallers-visites

- a) Relació del personal adscrit a l'execució del contracte (titulació i percentatge de dones en l'equip)

Sobre nº 3

Els licitadors en el sobre nº 3 han de presentar una proposta tècnica -que serà objecte de valoració-, que ha de detallar:

Lot 1: Coordinar i planificar cultius

- a) Llistat de les activitats proposades amb els productors (estudi de necessitats previ, planificació de les actuacions, eina informàtica de coordinació ...)
- b) Relació de productors que participaran en concurs, i descripció de la tipologia i diversitat dels aliments que aportaran.
- c) Calendarització de les actuacions durant la durada del contracte. La data d'inici prevista és l'1 de febrer de 2021, si bé pot oscil·lar a l'alça o a la baixa en funció de la tramitació de la contractació administrativa el contracte.

Lot 2: Elaborar i impartir materials didàctics i planificar tallers-visites

- a) Esquema de les principals actuacions a realitzar i els aspectes principals dels tallers formatius, de les unitat didàctiques, de la divulgació i de les visites.
Atesa l'actual situació sanitària mundial s'ha de preveure que aquestes actuacions es desenvolupin de forma telemàtica.
- b) Quantia estimada de pares i mares que participaran als tallers i d'escoles que no participen al pla pilot que participaran a la jornada.
- c) Metodologia, forma i els mitjans que es preveuen emprar a les activitats divulgatives, tan presencials com a distància
- d) Calendarització de les actuacions durant la durada del contracte. La data d'inici prevista és l'1 de febrer de 2021, si bé pot oscil·lar a l'alça o a la baixa en funció de la tramitació de la contractació administrativa el contracte

5. Requisits i condicions de l'oferta:

5.1. Adscripció de mitjans personals a l'execució del contracte.

- Lot 1. Coordinar i planificar cultius
L'adjudicatari ha d'adscriure com a mínim a l'execució del Lot 1:
 - a) Una persona amb titulació universitària reconeguda a Espanya de tècnic agrari (enginyeria tècnica agrícola, enginyeria agrònica o tècnic especialista en la rama agrària).
Ha de dedicar com a mínim mitja jornada durant 4 mesos a les activitats a les escoles. Serà la responsable de donar suport professional a la planificació dels productors
 - b) Una persona amb titulació universitària o de formació professional reconeguda a Espanya en matèria de nutrició i dietètica.
Ha d'estudiar, conjuntament amb els responsables dels menjadors de les escoles, les necessitats d'aliments de proximitat per l'elaboració de menús sostenibles i de temporada durant els curs per un mínim de 4 escoles interessades per desenvolupar un projecte de Mallorca al Plat i han de donar suport a la planificació de

cultius.

- Lot 2: Elaborar i impartir materials didàctics i planificar tallers-visites
L'adjudicatari ha d'adscriure com a mínim a l'execució del Lot 2:
 - a) Una persona amb titulació universitària reconeguda a Espanya en matèria de biologia, ciències ambientals o qualsevol titulació que permeti impartir ensenyament oficial.
 - b) Una persona amb titulació universitària o de formació professional reconeguda a Espanya en matèria de nutrició i dietètica.

5.2. Altres consideracions

- a) Per desenvolupar totes les accions dels lots 1 i 2 l'empresa adjudicatària pot coordinar-se amb els tècnics de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació i els de SEMILLA.
- b) Es considera inclòs al preu del servei tota l'aportació de recursos tècnics i personal que siguin necessaris pel correcte desenvolupament de les tasques considerades per assolir l'objecte de l'estudi. En aquest sentit, també es consideren incloses les despeses derivades dels desplaçament i transports.
- c) Les modificacions o esmenes de deficiències que es detectin al llarg de la revisió de les actuacions per part de SEMILLA es consideren incloses en l'oferta.
- d) La informació generada durant el servei s'haurà de presentar en forma de documents en un format que en permeti la divulgació.
- e) Totes les actuacions, tallers, jornades i documentació s'ha de redactar i impartir en català.

6. Consideracions generals i requisits del servei:

6.1. Control d'execució:

6.1.a) Reunions de coordinació, comuns pels dos lots.

- Es celebraran reunions de coordinació de cada lot amb el personal

tècnic de SEMILLA i la persona responsable del contracte amb una periodicitat mínima mensual, i sempre que la persona tècnica responsable del servei ho consideri necessari o quan ho sol·liciti l'empresa contractada.

- El personal facultatiu de l'administració designat per a la direcció del servei, és la persona amb titulació adequada i suficient que podrà, en tot moment, controlar l'execució dels treballs que comprèn el projecte.

6.1.b) Justificació de les actuacions:

- **Lot 1:** Coordinar i planificar cultius

Les actuacions realitzades s'han de justificar amb:

a) El lliurament d'una **memòria** validada pels responsables del centre escolar que inclogui com a contingut mínim :

- i. Quantitat i qualitat de la producció: (productors, aliments produïts, característiques, quantia i calendari de producció)
- ii. Dades de la distribució dels aliments als diferents menjadors escolars.
- iii. Menús servits detallant els aliments, l'elaboració i els calendari. Presentat en format digital i que faciliti la divulgació.

b) Lliurament del material audiovisual següent:

- i. Llibre-guia de Menús,
- ii. Guia de compra d'aliments per als pares i mares
- iii. Presentació pública de la memòria de les actuacions que han de quedar disponibles en format digital com a presentació o vídeo i amb el material gràfic digital necessari.

- **Lot 2;** Elaborar i impartir materials didàctics i planificar de tallers-visites.

Les actuacions realitzades s'han de justificar amb:

a) El lliurament dels registres de control de les sol·licituds d'inscripció als tallers i del mètode d'avaluació dels coneixements adquirits (enquesta).

- b) Pel que fa al material audiovisual: el contingut dels tallers i de la jornada han de quedar disponibles en format digital com a presentació o vídeo i amb el material gràfic digital necessari.

7. Pressupost base de licitació

El pressupost de licitació total del contracte és de 40.000 € de base imposable, més 8.400€, en concepte d'IVA, la qual cosa suposa una despesa màxima per un import de 48.400 €.

En l'oferta estan incloses totes les despeses i impostos que hagi d'assumir el licitador, per tal de dur a terme el servei objecte del contracte, entre ells, l'IVA.

El pressupost de licitació de cada lot és el següent:

Lot	Pressupost, sense IVA	IVA	Pressupost de licitació amb IVA
– Lot 1; Coordinar i planificar cultius	20.000 €	4.200 €	24.200 €
– Lot 2; Elaborar i impartir materials didàctics i planificar tallers-visites	20.000 €	4.200 €	24.200 €
Total concurs (Lot 1 + Lot 2)	40.000 €	8.400 €	48.400 €

El preu inclou:

- Tota aportació de recursos tècnics i personal que siguin necessaris pel correcte desenvolupament de les tasques considerades per assolir l'objecte de cada lot. En aquest sentit, també es consideren incloses les despeses derivades dels desplaçament i transports.
- La tramitació dels permisos i autoritzacions per aconseguir les dades a les diferents empreses i administracions.
- La redacció de les modificacions o esmena de deficiències que es detectin al llarg de la revisió de la documentació per part de SEMILLA es considera inclosa en l'oferta.

8. Durada del contracte i termini d'execució

Serveis de Millora Agrària i Pesquera

C/ d'Eusebi Estada, 145

07009 Palma

Tel. 971 78 73 77

semilla.caib.es

La durada és de 4 mesos iniciant-se a l'endemà de la formalització del contracte.

El contracte en funció de la tramitació del procediment d'adjudicació s'iniciarà l'1 de febrer de 2021 o el dia de la formalització del contracte.

9. Pagament del preu

Es farà un pagament una vegada justificades les actuacions segons el punt 6è i certificada l'execució de les feines del servei.

10. Lloc d'entrega

Registres de SEMILLA, carrer d'Eusebi Estada, 145, 07009, de Palma i al correu electrònic contractacio@semilla-caib.es.

11. Responsable del contracte

La direcció del contracte està a càrrec de Josep Rosselló i Botey o la persona que ocupi el lloc de Cap de servei de la DG de Sobirania Alimentària i serà responsable de la planificació i verificació de l'execució de les feines de prestació del servei i l'emissió de les certificacions, amb previ acord de la directora de SEMILLA.

Així mateix, li correspon la interpretació i resolució dels dubtes que puguin sorgir durant el desenvolupament del contracte. L'adjudicatari està obligat a prestar tota la col·laboració, informació o aportació de dades obtingudes en l'execució del contracte que li siguin sol·licitades, tant pel que fa referència als treballs, als materials i com també al personal que el duu a terme.

12. Propietat intel·lectual dels materials elaborats i de les dades obtingudes.

La propietat intel·lectual dels materials elaborats i de les dades obtingudes és exclusiva de l'entitat pública empresarial Serveis de Millora Agrària i Pesquera (SEMILLA), creada per la Llei 8/2013, de 23 de desembre, de pressuposts generals de la comunitat autònoma dels Illes Balears per a l'any 2014, disposant de la plena disposició, i els drets exclusius de divulgació, publicació, reproducció, comunicació pública, transformació, modificació, i explotació de l'obra sense més limitacions que les establertes en la Llei de propietat intel·lectual, regulada en el Reial decret legislatiu 1/1996, de 12 d'abril, pel qual

s'aprova el text refós de la Llei de Propietat Intel·lectual, regularitzant, aclarint i harmonitzant les disposicions legals vigents sobre la matèria.

L'entitat adjudicatària i redactora dels materials elaborats i de les dades obtingudes permet la seva inscripció en el Registre General de la Propietat Intel·lectual, a nom de l'entitat pública empresarial Serveis de Millora Agrària i Pesquera.

Serveis de Millora Agrària i Pesquera pot utilitzar o cedir a qualsevol entitat o persona física o jurídica, per a qualsevol finalitat els materials elaborats i les dades obtingudes

A tota la documentació generada pel contracte (cursos, tallers, menús escolars, unitats didàctiques, jornades), ja sigui el material formatiu que es lliuri als assistents com les fulles de registre d'assistència hi ha de figurar els logotips de Illes Sostenibles, i del GOIB, finançadors del contracte, d'acord amb el Manual d'Identitat Corporativa d'Illes Sostenibles.

Abans de començar les actuacions s'ha de lliurar a SEMILLA una còpia de tot el material formatiu que es pretengui lliurar.

Tota la informació i materials creats en relació al contracte serà propietat de SEMILLA, des de la data d'inici de l'execució del contracte, amb exclusivitat i a tots els efectes.

Una còpia de tot el material entregat s'ha de dipositar a SEMILLA abans de 15 dies després d'haver finalitzat l'execució del contracte. La propietat intel·lectual d'aquest material serà de SEMILLA qui lliurament la podrà modificar, reproduir i distribuir lliurament i sense limitacions.

13. Protecció de dades

L'empresa contractista ha de respectar en tot moment la llei de protecció de dades, tant pel que es refereix a dades particulars d'empreses, com de particulars.

Ha de garantir la confidencialitat i integritat de les dades manejades i de la documentació, i a tal efecte s'ha de sotmetre a la legislació en matèria de protecció de dades.



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA,
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B SERVEIS MILLORA
/ AGRÀRIA I PESQUERA

Palma, 29 d'octubre de 2020
La Presidenta

María Asunción Jacoba Pía de la Concha García-Mauriño